

Climatização de bananas ‘BRS Princesa’ em diferentes pontos de colheita

Julia Piton Lopes¹, Thiago Rici¹, Luiz Eduardo Pereira Silva¹, Adrielle Itaparica¹, Ian Freitas³, Flávio Soares², Elaine Goes Souza⁴, Márcio Eduardo Canto Pereira⁵ e Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki⁵

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, bolsista Fapesb da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ²Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, estagiário da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ³Mestrando em Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia / Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁴Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁵Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

Em 2010 o programa de melhoramento genético de banana da Embrapa Mandioca e Fruticultura lançou a ‘BRS Princesa’, híbrido tetraploide (AAAB), do tipo Maçã, tolerante à fusariose (mal-do-panamá) e resistente à sigatoka-amarela, que tem tido ótima aceitação por produtores e consumidores. Por se tratar de uma variedade nova, existem poucas informações na literatura a respeito da climatização dos seus frutos e os efeitos na qualidade pós-colheita. Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de bananas ‘BRS Princesa’, colhidas em diferentes datas e climatizadas em diferentes tempos e temperaturas. Os cachos de banana ‘BRS Princesa’, oriundos de produtor comercial localizado no município de Presidente Tancredo Neves-BA, foram colhidos aos 87 e 101 dias após a emissão da inflorescência, despencados e transportados para o Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas, BA. As pencas foram subdivididas em buquês de cinco dedos, lavadas em solução com água e detergente (1%) e submetidas à aplicação de etileno (100 $\mu\text{L L}^{-1}$), em câmaras herméticas, nas temperaturas de 16 e 18 °C, por 18, 24 e 36 horas. Em seguida as pencas foram armazenadas à temperatura ambiente (25 °C) até atingirem o estágio 6 de amadurecimento (frutos completamente amarelos), quando foram avaliadas. Os parâmetros avaliados foram: dias para amadurecimento, perda de massa, firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis e acidez titulável. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 2 (tempo de aplicação de etileno x temperatura), com cinco repetições de um buquê por tratamento. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$). Nos frutos colhidos aos 87 dias houve interação significativa dos parâmetros tempo de aplicação e temperatura para as variáveis dias para amadurecimento e perda de massa dos frutos. Houve redução gradual dos dias para o amadurecimento com o aumento do tempo de aplicação de etileno considerando ambas as temperaturas. A temperatura de 18 °C foi a mais eficiente para climatização dos frutos, pois esses amadureceram em menor número de dias. A perda de massa dos frutos apresentou relação inversamente proporcional ao tempo de aplicação de etileno nas duas temperaturas. Os frutos climatizados na temperatura de 16 °C apresentaram maior perda de massa em todos os tempos de aplicação. Para a firmeza houve diferença significativa para os parâmetros tempo de aplicação e temperatura, separadamente. A aplicação do etileno por 18 h ocasionou maior firmeza dos frutos (4,91 N). Os frutos mantidos a 16 °C apresentaram maior firmeza (4,64 N) do que aqueles mantidos a 18 °C (3,91 N). A aplicação de etileno por 18 h proporcionou maiores valores para acidez titulável (0,55%) e os teores de sólidos solúveis não diferiram significativamente, com média de 23,0 °Brix. A acidez titulável dos frutos colhidos aos 101 dias apresentou interação significativa com o tempo de aplicação e a temperatura, sendo que maiores valores foram obtidos com 18 h de aplicação. As variáveis teor de sólidos solúveis e firmeza apresentaram diferença significativa para o parâmetro tempo de aplicação de etileno. Observou-se maior média no teor de sólidos solúveis em frutos colhidos aos 101 dias e climatizados por 24 h (24,5 °Brix), seguida de 18 h (23,3 °Brix) e 36 h (21,8 °Brix). Com relação à firmeza, os frutos submetidos a 18 h de aplicação de etileno apresentaram maior média (4,21 N), seguida de 36 h (3,59 N) e 24 h (2,99 N). As variáveis dias de amadurecimento e perda de massa não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos. Com a observação dos resultados, pode-se concluir que os frutos da variedade ‘BRS Princesa’ devem ser colhidos aos 87 dias e climatizados a 18 °C por 36 horas. Para os frutos colhidos aos 101 dias a aplicação de etileno não antecipa o amadurecimento dos frutos.

Significado e impacto do trabalho: A avaliação da climatização em diferentes tempos e temperaturas sobre o amadurecimento de novas variedades de banana é muito importante. Para a variedade ‘BRS Princesa’, híbrido de banana tipo Maçã, os frutos colhidos aos 87 dias após o florescimento, a climatização por 36 horas a 18 °C promove o amadurecimento uniforme dos frutos.